

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Топурия Г.М., профессор

**Наименование дисциплины:** Б1.Б.21. Технология хранения переработки продукции животноводства

**Цель освоения дисциплины:** формирование необходимых теоретических и практических знаний по технологии хранения и переработке продукции животноводства

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-5: способностью использовать современные технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Этап 1: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мяса Этап 2: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения молока	Этап 1: устанавливать режимы хранения и переработки мяса Этап 2: устанавливать режимы хранения и переработки молока	Этап 1: методами решения задач по технологии переработки мяса Этап 2: методами решения задач по технологии переработки молока
ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке мяса Этап 2: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке молока	Этап 1: определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного мясного продукта Этап 2: определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продукта	Этап 1: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли мясной промышленности Этап 2: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли молочной промышленности
ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства,	Этап 1: классификацию и характеристику основных видов мяса и мясных продуктов	Этап 1: совершенствовать качество и ассортимент производимой	Этап 1: методами и способами переработки побочных продуктов убоя

хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Этап 2: классификацию и характеристику основных молочных продуктов	мясной промышленности Этап 2: совершенствовать качество и ассортимент производимой молочной промышленности	Этап 2: безотходными технологиями переработки молока
ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Этап 1: методы оценки качества мяса и мясопродуктов Этап 2: требования госстандартов на сырье и готовую молочную продукцию	Этап 1: организовать хранение мяса и мясопродуктов Этап 2: организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием, моющими, дезинфицирующими средствами предприятия по получению и переработке молока	Этап 1: проведения ветеринарно-санитарной оценки качества продуктов убоя Этап 2: методами организации санитарно-гигиенического режима получения высококачественного молока
ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Этап 1: технологию убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных Этап 2: технологию получения высококачественного молока	Этап 1: совершенствовать технологию переработки мяса Этап 2: совершенствовать технологии переработки молока	Этап 1: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки мяса Этап 2: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки молока
ПК-21: готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Этап 1: химический состав и технологические свойства мяса Этап 2: химический состав и технологические свойства молока	Этап 1: составлять технологические карты производства и переработки мяса Этап 2: составлять технологические карты производства и переработки молока	Этап 1: способностью изучения новейших достижений науки и техники по переработке мяса Этап 2: методами изучения новейших достижений науки и техники по переработке молока

## **2. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 Состав и свойства туш убойных животных**

Тема 1 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных

Тема 2 Химический состав и технологические свойства мяса

Тема 3 Мясные качества убойных животных

Тема 4 Методы оценки качества мяса

### **Раздел 2 Качество мяса и мясопродуктов**

Тема 5 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя

Тема 6 Производство продуктов из свинины, говядины баранины и других видов мяса

Тема 7 Производство полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд

### **Раздел 3 Переработка побочной продукции животноводства**

Тема 8 Холодильная обработка мяса

Тема 9 Производство колбасных изделий

Тема 10 Переработка побочных продуктов убоя

Тема 11 Обработка шкур, кишок и кератинсодержащего сырья

### **Раздел 4 Производство мяса и мясных продуктов**

Тема 12 Производство мясных баночных консервов

Тема 13 Сырьевые расчеты предприятий по переработке мяса

### **Раздел 5 Технология молока**

Тема 14 Научная основа производства потребления молока и молочных продуктов в современных условиях. Химический состав и свойства натурального молока

Тема 15 Факторы влияющие на товарные свойства молока

Тема 16 Санитарно-гигиенический режим получение высококачественного молока на ферме

Тема 17 Государственные стандарты на изготавливаемое молоко

Тема 18 Освоение стандартных методов анализа молока

Тема 19 Факторы, влияющие на состав и свойства товарного молока в условиях промышленного производства

Тема 20 Белки молока. Проверка реактивов

Тема 21 Молоковедение

### **Раздел 6 Технология цельномолочной и кисломолочной продукции**

Тема 22 Технология цельномолочной продукции

Тема 23 Технология кисломолочной продукции

Тема 24 Сепарирование молока

### **Раздел 7 Технология масла. Технология сыра**

Тема 25 Технология масла

Тема 26 Технология сыра

### **Раздел 8 Технология молочных консервов, мороженого, побочной продукции**

Тема 27 Технология молочных консервов

Тема 28 Технология мороженого

Тема 29 Технология побочной продукции

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.**